

(15) 大阪産(もん)水産物のブランド化推進

予算

運営費交付金

概要

大阪産(もん)魚介類のブランド化に向け、対象種の絞り込み、販路拡大に資する科学的知見の収集を行う。また、先にブランド化を行ったキジハタについては放流種苗の形態異常防止技術の検証および漁業振興基金への技術移転を実施する。

大阪産(もん)魚介類として、次の魚種について知見の収集を行った。ハモでは漁獲情報を整理した結果、7月の漁獲量が多いこと、漁獲物の全長の最頻値は650mmであった。マガキでは大阪での自家採苗の試験を行った結果、岬町地先で一定量の種苗を得ることに成功した。アカガイ・トリガイでは業者に聞き取りを行った結果、主にアカガイは関東へ、トリガイは近隣の加工業者へ流通していることが明らかとなった。マルアジでは6～8月に成熟していると考えられ、脂質含有率は夏季は低く、10月に上昇した。

キジハタ種苗の形態異常率防除のための飼育水面の油膜除去に関し、作業の軽減化を図るため、貝化石による油膜除去の試験を行った結果、従来の油膜除去器を使った場合の開票率は80.0%、貝化石では7.8%であった。よって、今後も油膜除去器を使用するように漁業振興基金へ指導した。

調査結果

図1～4のとおり。

担当者

辻村浩隆、木村祐貴、安岡法子、中山 凌

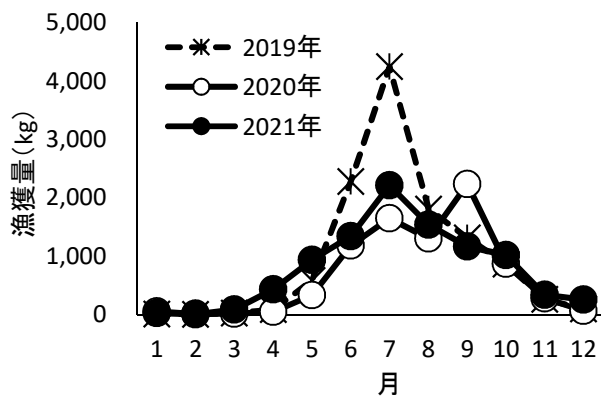


図1 標本漁協における月別のハモの漁獲量

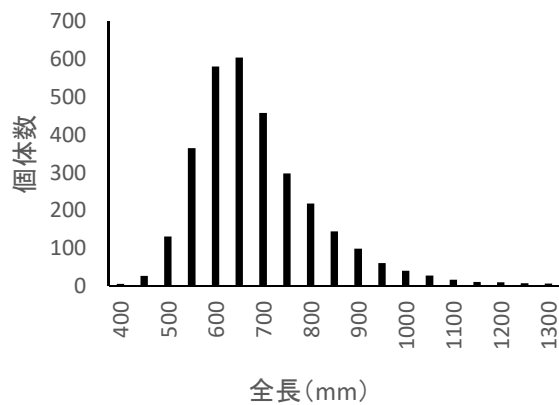


図2 ハモの漁獲物全長組成

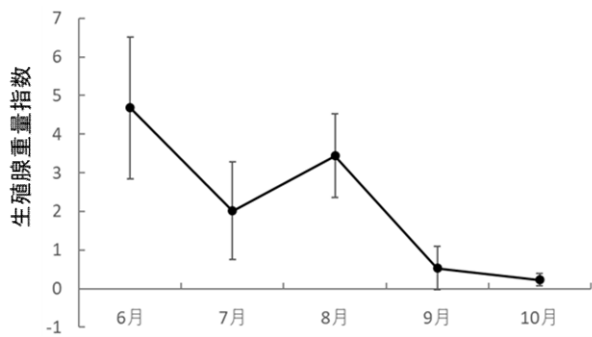


図3 マルアジ雌の生殖腺重量指数(GSI)の平均値の経月変化

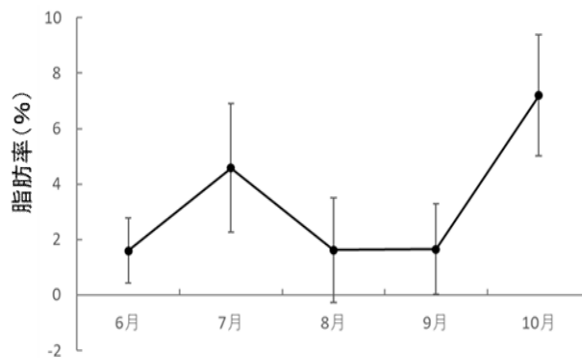


図4 マルアジの脂肪率の平均値の経月変化